

357781

PATENTE DE INVENCION



Memoria Descriptiva

sobre:

"PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE COMPOSICIONES MEJORADORAS DE HARINAS PANIFICABLES".

Solicitante DON MARIO ALBA PEREZ, de nacionalidad española,
residente en: C/ de Pradillo, nº 16, -MADRID-.

=====

La presente invención tiene por objeto un procedimiento para la preparación de composiciones mejoradoras de harinas panificables, las cuales poseen las propiedades relevantes, cuando se adicionan a las harinas de trigo panificables ó harinas de

5.



trigo pobres en gluten y por lo tanto no muy aptas para panificación, de dotar a las mismas de una mayor elasticidad de las masas, una mayor esponjosidad, una superior finura de la miga, un mayor volumen de las piezas y un notable acentuamiento del sabor de las piezas acabadas.

5.

El procedimiento de la presente invención para preparar las citadas composiciones mejoradoras de harinas panificables, se caracteriza por la mezcla de una sal inorgánica de sodio fisiológicamente aceptable, una sal de ácido glutámico fisiológicamente aceptable y ácido ascórbico, efectuándose la mezcla entre los distintos componentes en una cantidad de un 89 % en peso de la sal inorgánica del sódico fisiológicamente aceptable, un 5,6 % en peso de la citada sal de ácido glutámico y un 5,4 % en peso de ácido ascórbico, basado en el peso de la composición final.

10.

15.

La sal inorgánica de sódico fisiológicamente aceptable, que normalmente ya se emplea en la fabricación del pan, actúa en el procedimiento de la presente invención como vehículo de los restantes componentes, ya que debido a las pequeñas cantidades que se utilizan de los otros componentes, no sería posible su manipulación en la debida forma y tampoco se lograría una justa dosificación.

20.

25.

Las sales del ácido glutámico fisiológicamente aceptables que actualmente se reconocen como ingredientes comunes en varias preparaciones alimenticias, tales como en la preparación de sopas en lata y secas, carnes, vegetales, aves y pescados en conserva, se emplean en la presente invención, además de por su elevado contenido en proteínas, por la facultad que poseen de acentuar el sabor

30.



de los distintos alimentos y adicionalmente por las importantes propiedades de comunicar durante la panificación una mayor finura de la miga y mayor porosidad, proporcionando al mismo tiempo una mejor testura de las piezas acabadas, resultando las mismas más apetitosas y de mejor comer. Por consiguiente, se puede afirmar que la citada sal del ácido glutámico contribuye a mejorar la calidad del gluten consiguiéndose por lo tanto, mayor elasticidad y ligazón de las masas.

10. El tercer componente que entra en el procedimiento de la presente invención, es el ácido ascórbico, El ácido ascórbico constituye el componente de mayor importancia, pues ejerce una acción que determina las principales mejoras en la harina, y por consiguiente en la panificación al aumentar muy notablemente las actividades proteolíticas y diastásicas de las harinas de trigo.

15. Se ha comprobado, que una harina de poder diastásico deficiente, se convierte en apta para la fabricación de pan, cuando se le añade una cantidad suficiente de este producto. De una manera general, puede afirmarse que es suficiente una cantidad de 1,5 a 2 grs. de ácido ascórbico por cada 100 kgs., de harina de trigo que se vaya a panificar. La harina tratada en la proporción citada, origina un incremento en el volumen del pan (comparado con las mismas harinas sin tratar) que en cualquier caso no es inferior a un 28 %.

20. El ácido ascórbico produce al mismo tiempo un afinamiento en el tamaño de los poros y una sustancial mejora en la calidad de la miga, efectos muy similares, en este aspecto a los que producen las sales del ácido glutá-

25.

30.



mico citadas anteriormente.

5. Se ha comprobado que las proporciones óptimas con las que se efectúa la mezcla entre los citados componentes de la composición mejoradora, indicadas anteriormente, conducen, a los resultados más satisfactorios, constituyendo la citada proporción de mezcla un verdadero carácter inventivo de la presente solicitud.

10. Durante la operación de aplicación de la composición mejoradora a las distintas clases de harinas panificables, las proporciones en que aquellas deben ser adicionadas y por lo tanto como más ventajosas, son las que a continuación se resumen:

15. 35 grs. de composición mejoradora por cada 80 kgs. de harinas de 1ª calidad.
- 40 grs. de composición mejoradora por cada 80 kgs. de harinas de 2ª calidad.
- 50 grs. de composición mejoradora por cada 80 kgs. de harinas de 3ª calidad.

20. A continuación y a manera de ejemplo se detalla la forma en que debe ser empleada la composición mejoradora de la presente invención.

25. Primeramente se pesa el producto en cantidad suficiente, según la calidad de la harina a la cual se va adicionar, una vez realizada la pesada se disuelve en 200 a 300 centímetros cúbicos de agua fría, se somete a intensa agitación y se incorpora la solución en la amasadora, en la cual se habrá incorporado previamente el agua en su volumen exacto para dar comienzo al amasado. Resulta indeseable la incorporación del producto al estado de polvo a la harina directamente, ya que debido a la cantidad tan

30. pequeña de producto que se adiciona a la elevada cantidad



de harina, en proporción, durante la operación de amasado sería imposible el conseguir una mezcla perfecta, impedimento que se salva si se opera en la forma anteriormente citada.

N O T A

5.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente

10.

indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental; siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Patente de Invención por 20 años en España, sobre: "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE COMPOSICIONES MEJORADORAS DE HARINAS PANIFICABLES"; caracterizán

15.

dose por lo siguiente:

1ª.- Procedimiento para la preparación de composiciones mejoradoras de harinas panificables, caracterizado porque comprende mezclar una sal inorgánica de sodio fisiológicamente aceptable, una sal del ácido glutámico

20.

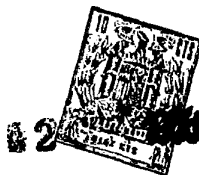
fisiológicamente aceptable y ácido ascórbico.

25.

2ª.- Procedimiento, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque preferentemente se mezcla un 89 % en peso de la citada sal de sodio fisiológicamente aceptable, con un 5,6 % en peso de dicha sal del ácido glutámico fisiológicamente aceptable y con un 5,4 % en peso del mencionado ácido ascórbico, basado en el peso de la composición final.

30.

3ª.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque como sal inorgánica de sodio fisiológicamente aceptable, se añade, con preferen-



cia, una sal elegida del grupo consistente en cloruro sódico y bicarbonato sódico.

4ª.- Procedimiento para la preparación de composiciones mejoradoras de harinas panificables; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria.

5.

Esta Memoria consta de seis hojas escritas a máquina, por una sola cara.

Madrid,

2 MAR 1968

MARIO ALBA PEREZ.

L. GOMEZ ACEBO Y MODEY
D. D. Firmado: F. Hernández Ruiz